

**TARTE AU CHOCOLAT MAISON** 8 portions**INGRÉDIENTS**

- 1 unité moyenne de pâte sablée, crue [230 g]
- 2 unités moyennes [M] d'oeuf, cru [116 g]
- 1 tasse de lait demi-écrémé, UHT [250 g]
- 1 sachet de sucre vanillé [10 g]
- 200 grammes de chocolat noir à 70% cacao minimum, extra, dégustation, tablette
- 1 portion grande de myrtille, crue [150 g]

**MODE DE PRÉPARATION**

- 1° Étaler la pâte dans un moule. Recouvrir de papier cuisson et de légumes secs puis faire cuire la pâte au four pendant 10 min à 210 °C.
- 2° Casser le chocolat en petits morceaux.
- 3° Porter le lait et la crème à ébullition dans une casserole. Retirer du feu et ajouter le chocolat sans remuer. Laisser reposer 10 min.
- 4° Fouetter les œufs et le sucre vanillé et les incorporer à la préparation dans la casserole. Homogénéiser et verser le tout sur la pâte.
- 5° Faire cuire 25 min. Une fois refroidie, ajoutez les myrtilles sur le dessus.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

	PAR 100 g	PAR PORTION [118 g]	% AR
ÉNERGIE	261 kcal	307 kcal	15 %
PROTÉINES	6 g	7 g	14 %
GLUCIDES	22 g	26 g	10 %
SUCRES	11 g	13 g	14 %
LIPIDES	16 g	19 g	27 %
ACIDES GRAS SATURÉS	9 g	11 g	53 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g	4 g	16 %
SODIUM	49 mg	58 mg	2 %